	FICHE TECHNIQUE **CAMPOESTRELLA DEMI-AFFINÉ**	LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO
Nom :	**FROMAGE DE BREBIS** **FORMAT: PIÈCE CYLINDRIQUE DE 3 KG**	**Date :** Sept. 2011

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

FROMAGE DE BREBIS

CAMPOESTRELLA DEMI-AFFINÉ

Élaboré par :	Revu et approuvé par :
Patricia Martín **Date :** 12-09-11	*Jesús Cruz* **Date:** 14-09-11

FICHE TECHNIQUE

CAMPOESTRELLA DEMI-AFFINÉ

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

Nom : **FROMAGE DE BREBIS**
FORMAT: PIÈCE CYLINDRIQUE DE 3 KG

Date : Sept. 2011

1.- DONNÉES DU PRODUIT

Produit : Fromage

Catégorie commerciale : Fromage élaboré avec du lait cru de brebis

Marque : Campoestrella demi-affiné entre 2 et 3 mois environ

UNITÉ EN VENTE

Format : Pièce cylindrique de 3 kg

Dimensions : **Diamètre :** 19 cm. **Hauteur :** 11 cm.

Affinage : entre 2 et 3 mois environ

Poids net : Environ 3,200 kg

2.- DONNÉES DE L'ENTREPRISE

Raison social : GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.

Bureaux: Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca

Centre de production : Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesaúco (Zamora)

CIF (SIRET): B 37291796 **R.S.I.:** 15.04913/ZA

Téléphone: 980 600509/923 258561 **Fax:** 980 601159 /923 222554

Adresse électronique : info@queserialaantigua.com **Page Web :** www.queserialaantigua.com

www.gestionagroganadera.com

Directeur général: Jesús Cruz Martín

Directeur commercial: Fernando Fregeneda Chico

Directeur de la qualité: Patricia Martín Segurado

3.- MATIÈRES PREMIÈRES ET INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	CONSISTANCE	FOURNISSEUR
Lait de brebis	Liquide	Fournisseur agrée
Sel	Granulé	Fournisseur agrée
Présure naturelle	Liquide	Fournisseur agrée
Ferments lactiques	Lyophilisé	Fournisseur agrée
Chlorure de calcium	Liquide	Fournisseur agrée
Lysozyme (dérivé œufs)	Liquide	Fournisseur agrée
Sérums antibotuliques	Liquide	Fournisseur agrée
Huile d'olive	Liquide	Fournisseur agrée

Aucune des matières premières et ingrédients utilisés dans l'élaboration de ce produit n'a été ionisé ou obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés.

LISTE ALBA

OUI = PRÉSENT **NON = ABSENT**

	Oui	Non
Protéine de lait de vache		X
Lactose/sucre du lait	X	
Œuf de poule	X	
Protéine de soja		X
Gluten		X
Blé		X
Riz		X
Saccharose		X
Bœuf		X
Porc		X
Poulet		X
Poisson		X
Crustacés		X
Gélatine		X
Fructose		X
Maïs		X
Levure		X
Cacao		X

	Oui	Non
AHB/THB (E320-E321)		X
Acide benzoïque (E210>E213)		X
Parabenzène (E214->E219)		X
Tartazine (E102)		X
Jaune orangé (E110)		X
Azorubine, carmoisine (E112)		X
Amarante (E123)		X
Rouge cochenille A (E124)		X
Acide sorbique (E200 > E203)		X
Cannelle		X
Vanille		X
OGM étiquetable		X
OGM totaux		X
Légumes		X
Noix		X
Cacahuètes		X
Glutamate		X
Sulfites (E221 > E227)		X

FICHE TECHNIQUE

CAMPOESTRELLA DEMI-AFFINÉ

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

Nom :

FROMAGE DE BREBIS
FORMAT: PIÈCE CYLINDRIQUE DE 3 KG

Date : Sept. 2011

4.- PRODUIT FINI

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

MICROORGANISMES	VALEUR MAXIMALE	TECHNIQUE ANALYTIQUE
E. coli u.f.c.//g.	1x 10^3	PE-M104
Staphilococcus aureus u.f.c.//g.	1x 10^3	PE-M108
Salmonella u.f.c./25g.	Absent 25 g	PE-M111
Listeria spp.u.f.c./25g.	Absent 25 g	PE-M112

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PHYSICO-CHIMIQUE	VALEURS	TECHNIQUE ANALYTIQUE
Protéines	>25%	Méthode Kjeldahl
Matière grasse (% M.G.)	>46,5%	Hydrolyse et Soxhlet
Extrait sec (% E.S.)	> 45%	Gravimétrie
pH	4,9-5,6	Potentiométrie
Mélanges de vache ou de chèvre	Absent	

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Sa croûte est dure et brunnie, avec un marquage bien marqué et défini d'une empreinte typique d'un épi, ou « pleita ». Croûte naturelle baignée dans de l'huile d'olive durant son affinage. La pâte, de couleur blanche, est ferme et compacte, et peut présenter des trous de petite et moyenne tailles répartis sur toute la surface intérieure. Sa texture est onctueuse et très douce. L'arôme fourni par le lait de brebis affiné laissant un arrière-goût avec une légère touche d'acidité.

TRANSPORT

Le transport du produit se fera en respectant, et ce, à tout moment, les conditions générales de transport et en conservant la chaine du froid depuis la fabrique jusqu'à la livraison chez le client.

CONSERVATION ET MODE D'EMPLOI

Conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Température de conservation : entre 4 et 8ºC.

Mode d'emploi : Mettre à température ambiante le fromage hors du réfrigérateur le temps nécessaire pour qu'il atteigne une température proche des 20ºC, qui révélera sa saveur et son arôme avec intensité.

Il est recommandé de ne pas consommer la croûte.

INTOLÉRANCES ET GROUPES DE RISQUE

Il est recommandé aux femmes enceintes de *ne pas* manger ce produit, étant donné qu'il s'agit d'un produit élaboré à base de lait cru (sans traitement thermique).

Ne convient pas aux personnes allergiques/intolérantes aux œufs, étant donné qu'un de ses ingrédients est un dérivé naturel du jaune d'œuf.

Convient aux cœliaques, ne contient pas de gluten (< 10 ppm de gluten (mg/kg) (certificats des fournisseurs de matières premières disponibles). Produit certifié par la « Marque de garantie contrôlée par la FACE » (*Fédération des Associations de la maladie cœliaque de l'Espagne*).

5.- ÉTIQUETAGE

DONNÉES DE L'ÉTIQUETTE (comme indiqué sur l'étiquette)

Catégorie commerciale : Fromage élaboré avec du lait cru de brebis

Marque : Campoestrella demi-affiné

Ingrédients : lait cru de brebis, E-252, lysozyme (dérivé de l'œuf), chlorure de calcium, ferments lactiques, présure et sel. Croûte recouverte d'huile d'olive.

À consommer de préférence avant le : un an à partir de la date d'emballage

Conditions de conservation : Conserver au frais. Température entre 4 et 8ºC.

Lot : numéro de série selon la fabrication

R.S.I.: 15.04913/ZA

Code-barres EAN: 8437005655096

Point vert : oui

Numéro CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

Identification du fabricant: Quesería La Antigua de Fuentesaúco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L.

FICHE TECHNIQUE

CAMPOESTRELLA DEMI-AFFINÉ

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

Nom :

FROMAGE DE BREBIS
FORMAT: PIÈCE CYLINDRIQUE DE 3 KG

Date : Sept. 2011

6.- FICHE LOGISTIQUE DONNÉES DE LIVRAISON

CONDITIONNEMENT DE L'UNITÉ À VENDRE

Conditionnement : Caisse en carton ondulé

Dimensions de la caisse : 42 x 20,5 x 12	**Poids logistique de la caisse :** 240 g

EMBALLAGE

Caractéristiques	**Unités par caisse** 2 unités **Unités par rangée :** 10 **Hauteurs par palette :** 7 **Unités par palette :** 70 caisses **Dimensions de la palette :** 0,80 x 1,20 x 0,10 m